020001814019400012

149

ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΔΕΥΤΕΡΟ — Αρ. Φύλλου 18

14 Ιανουαρίου 1994

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ ΚΑΙ ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

ΥΠΟΥΡΓΙΚΕΣ ΑΠΟΦΑΣΕΙΣ & ΕΓΚΡΙΣΕΙΣ

Αριθ. 317708 (1)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (Α/36/93).

3. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ.Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.».

5. Του με αριθ. 12/17.11.93 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μαρκόπουλου Μεσογείων σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Ανατολικής Αττικής για αναγνώριση ως προϊόντος προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ».

6. Του με αριθ. πρωτ. 4937/4958/22.7.93 εγγράφου της Δ/νσης Γεωργίας Ανατολικής Αττικής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης Π.Γ.Ε. των ΣΥΚΩΝ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ Μαρκόπουλου Μεσογείων, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν Σύκα Βραβρώνας Μαρκόπουλου Μεσογείων με την ένδειξη «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ Μαρκόπουλου Μεσογείων» ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο Νοτιο-Ανατολικό τμήμα του Νομού Αττικής και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια του Δήμου Μαρκόπουλου Μεσογείων, από το είδος FICYS CARICA - L του γένους FICUS, από τις εγχώριες ποικιλίες Βασιλικά Μαύρα και Μαύρα Μαρκοπούλου, που ανήκουν στην οικογένεια Moraceal, όπως αυτές προσαρμόσθηκαν και εγκληματίσθηκαν στις Κληματολογικές και γενικότερες περιβαλλοντολογικές συνθήκες τις ανωτέρω αναφερομένης περιοχής. Η ευρύτερη περιοχή Μαρκόπουλου έχει χρησιμοποιήσει κυρίως την ποικιλία Μαύρη Μαρκοπούλου κατά ποσοστό 65% και κατά το υπόλοιπο 35% την ποικιλία Βασιλικά Μαύρα. Τα «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΓΕ), συγκεντρώνονται, επεξεργάζονται και διατίθενται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής της Ανατολικής Αττικής ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Τα «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΓΕ) έχουν τα εξής εξωτερικά και εσωτερικά χαρακτηριστικά κατά ποικιλία:

α) Σύκα Μαύρα Μαρκόπουλου: με χαρακτηριστικό σχήμα απιδιού, παχύ ποδίσκο, πολύ γάλα, χρώμα εξωτερικού φλοιού ή επιδερμίδες σκούρο μαύρο, επιδερμίδα λεπτή έως μέτρια, χρώμα σάρκας άσπρο και στο εσωτερικό κόκκινο με ελαφριές αποχρώσεις ανοικτού καφέ στα άκρα των ανθέων.

β) Βασιλικά Μαύρα: Με χαρακτηριστικό σχήμα απιδιού, παχύτατο ποδίσκο, πολύ γάλα, χρώμα εξωτερικού φλοιού ή επιδερμίδας ανοικτό μαύρου έως μελιτζανί - ανοικτοκρασάτες επιδερμίδα ή εξωτερικό φλοιό λεπτό, χρώμα σάρκας άσπρο και στο εσωτερικό ανοικτό κόκκινο με ελαφριές αποχρώσεις άσπρες στο βάθος των ανθέων ενώ στο εξωτερικό μέρος των ανθέων παρουσιάζονται ελαφριές αποχρώσεις χρώματος καφέ ανοικτού.

Και οι δύο ανωτέρω ποικιλίες είναι γευστικότατες και γλυκές, τίθενται δε στην αγορά ως νωπά σύκα (επιτραπέζια χρήση).

3. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Ιούλιο, Αύγουστο και Σεπτέμβριο. Η καταπολέμηση της Μύγας Μεσογείων (Ceratitis capitata) επιτρέπεται μόνο με παγίδες ή δολωματικούς ψεκασμούς στις περιμετρικές επιφάνειες του κτήματος, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά ως νωπό να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείματα.

4. Η συγκομιδή γίνεται με τα χέρια γύρω στις 20 Ιουλίου έως τις 10 Σεπτεμβρίου κάθε έτους για τα Βασιλικά Μαύρα, ενώ για τα Μαύρα Μαρκοπούλου η συγκομιδή αρχίζει τα μέσα Αυγούστου και λήγει στα μέσα Νοεμβρίου. Η συγκομιδή επηρεάζεται έντονα από τις γενικότερες περιβαλλοντολογικές συνθήκες κάθε έτους.

5. Απαγορεύεται η εμπορία «ΣΥΚΩΝ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Γ.Ε. μικρού μεγέθους και γενικά βάρους κάτω των 50 γραμ. ανά τεμάχιο που οι οφθαλμοί τους είναι ανοικτοί που είναι υπέρ ώριμα και φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

6. Τα «ΣΥΚΑ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Γ.Ε. πρέπει να παρουσιάζουν κατά την χημική ανάλυση μια περιεκτικότητα σε πρωτεΐνες και σάκχαρα που δεν μπορεί να είναι μικρότερη του 1,5 - 3 και 15 - 18% αντίστοιχα.

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 10%, λόγω της μεγάλης επίδρασης που παρουσιάζουν οι γενικότερες περιβαλλοντολογικές συνθήκες στην περιεκτικότητα πρωτεϊνών και σακχάρων των συκών.

7. Η τυποποίηση - συσκευασία των «ΣΥΚΩΝ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Γ.Ε. γίνεται συνήθως για μεν την πώληση στο εξωτερικό σε χαρτοκιβώτια με πλαστικές θήκες με την εξής χωρητικότητα:

1η κατηγορία 28 θηκών - σύκων - ποιότης Α
2η κατηγορία 24 θηκών - σύκων - ποιότης ΑΑ
3η κατηγορία 20 θηκών - σύκων - ποιότης ΑΑΑ

Για δε την εγχώρια κατανάλωση συνήθως σε ξύλινα τελάρα όπου συσκευάζοντα περίπου στα 110 σύκα σε κάθε τελάρο.

8. Κατά τη συσκευασία των «ΣΥΚΩΝ ΒΡΑΒΡΩΝΑΣ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Γ.Ε., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία συγκομιδής και συσκευασίας του προϊόντος καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΜΑ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317709 (2)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ.Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.».

5. Τον αριθ. Φ1/1720/10.12.90 αγορανομική διάταξη 38 του Υπ. Εμπορίου σχετικά με την κυκλοφορία φυστικιών Αιγίνης και λοιπών φυστικιών με κέλυφος.

6. Του με αριθ. 12/17.11.93 πρακτικού της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Μαρκόπουλου Μεσογείων σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Ανατολικής Αττικής για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος Κελυφωτού Φυστικιού Μαρκόπουλου Μεσογείων.

7. Του με αριθ. πρωτ. 4937/4958/22.7.93 εγγράφου της Δ/νσης Γεωργίας Ανατολικής Αττικής σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόντος προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης του Κελυφωτού Φυστικιού Μαρκόπουλου Μεσογείων, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ Μαρκόπουλου με την ένδειξη «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ Μαρκόπουλου Μεσογείων» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις, καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο Νοτιο-Ανατολικό τμήμα του Νομού Αττικής και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Δή-

μων Παιανίας, Σπάτων, Κορωπίου, Μαρκόπουλου Μεσογείων, Βάρης, Βάρκιζας, Καλυβίων Θωρικού, Κερατέας και Αναβύσσου, καθώς και των Κοινοτήτων Κουβαρά, Αρτέμιδος και Λούτσας από το είδος PISTACHIA VERA, από τις εγχώριες ποικιλίες Αίγινας, (συνώνυμο κοιλαράτη, κοινή Αιγίνης) νυχάτη και φουντουκάτη και από τις ξένες ποικιλίες Kerman, Bronde, Red Aleppo, Trabonella, Sfax, alemi, Obiad, Montar, Owhadi, Uzum, Napoletana, Agostara όπως αυτές προσαρμόσθηκαν και εγκληματίσθηκαν στις Κληματολογικές και γενικότερες περιβαντολλογικές συνθήκες της ανωτέρω αναφερομένης περιοχής. Η ευρύτερη περιοχή Μαρκοπούλου έχει χρησιμοποιήσει κυρίως την ποικιλία Κοιλαράτη κατά ποσοστό 85% και κατά το υπόλοιπο 15% όλες τις άλλες. Τα υποκείμενα που συνήθως χρησιμοποιούνται είναι P. lentiscus, P. Vera, P. Terebinthus C.V. - Tsikoudia, P. Palestina, P. Athlantica και Chinensis. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΟΠ), συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χοδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής της Ανατολικής Αττικής ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Τα «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» (ΠΟΠ) έχει σάρκα πράσινη, φλοιό έντονα κόκκινομώβ, είναι γευστικό και τραγανό και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό. Ο καρπός έχει μεγάλο μέγεθος (περίπου 22x12 mm) και σχήμα επίμηκες-ωοειδές, με κυρτωμένη κυρίως την νωτιαία ραφή.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος, ως ψημμένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδιασμούς αυτών.

3. Κατά την μεταποίηση του φυστικιού απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οιωνδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μέγιστη περιεκτικότητα αλατιού 8% και κιτρικού οξέος 1%).

4. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποφλοιωμένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείματα.

5. Η συγκομιδή γίνεται γύρω στις 25 Αυγούστου έως τις 10 Σεπτεμβρίου κάθε έτους. Το έδαφος στρώνεται με πάνες ή δύκτια και το ώριμο φυστίκι πέφτει επ' αυτών με ελαφρό τίναγμα ή ραβδισμό.

6. Το νωπό φυστίκι πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για στέγνωμα για να μην μαυρίσει. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα. Η αποξήρανση γίνεται φυσικά στις ταράτσες ή σε τεχνικά ξηραντήρια. Ο διαχωρισμός γεμάτα-άδεια γίνεται σε μπάνιο νερού και σε μηχανικό διαλογέα.

Απαγορεύεται η εμπορία Φυστικών σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

7. Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών με κέλυφος μικρού μεγέθους και γενικά βάρους κάτω από 103 gr/100 φυστίκια.

8. Απαγορεύεται η εμπορία τυποποιημένων «Κελυφωτών φυστικιών ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ», στα οποίο το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά δεν είναι 100%.

9. Η εμπορία των κλειστών φυστικιών επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση ή όταν αυτά μετά από μηχανική αποκελύφωση τίθενται στην αγορά, για οποιαδήποτε χρήση, σαν ψύχα.

10. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π. πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν τη μεταποίηση:

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ	ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑ	ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙΣΑ ΜΕΘΟΔΟΣ
Υγρασία %	6.9	AOCS
Ξηρά ουσία %	93.1	
Λιπαρές ουσίες %	46.98	ΓΧΚ
πρωτεΐνες	18.75	ΓΧΚ
αφλατοξίνες PPB	4	ALFATEST

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 10%.

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης B1 καθορίζεται σε 5 PPB στο προϊόν πριν την μεταποίηση και σε 4,5 PPB μετά την τυχόν μεταποίηση, που αντιστοιχεί σε 5 ή 4,5 mg/1kgr.

11. Το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π. δεν μπορεί να εμπορεύεται για περίοδο μεγαλύτερη των 18 μηνών μετά την συγκομιδή του. Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους.

12. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην άμεση κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους βάρους 100, 200, 250, 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χονδρική πώληση ή βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5, 20, 40 και 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για την συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών φυστικών.

13. Η μεταξή του ψησίματος και της συσκευασίας μέγιστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

14. Κατά τη συσκευασία του «ΚΕΛΥΦΩΤΟΥ ΦΥΣΤΙΚΙΟΥ ΜΑΡΚΟΠΟΥΛΟΥ ΜΕΣΟΓΕΙΩΝ» Π.Ο.Π., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημμένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, με κέλυφος ή ψύχα, ή συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΜΑ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

15. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών μετά την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβέρνησης.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ
ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317706 (3)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».
2. Το Π.Δ. 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.
3. Την αριθμ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «Περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κων/νου» Φ 8368/ 29.10.93.
4. Την υπ' αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/ 22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».
5. Το με αριθ. 50 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Συνεταιρισμού Φιστικοπαραγωγών Μάκρη Φθιώτιδας σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Φθιώτιδας για αναγνώριση ως προϊόντος προστατευομένης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος φυστικιού Φθιώτιδας.
6. Το με αριθ. πρωτ. 7.305/25.6.93 έγγραφο της Δ/νσης Γεωργίας Φθιώτιδας σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευομένης ονομασίας προέλευσης του φυστικιού Φθιώτιδας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ ως Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασίας «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης (Π.Ο.Π.) αναγνωρίζεται μόνο για το προϊόν που παράγεται στον νομό Φθιώτιδας, και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των κατωτέρω αναφερομένων Δήμων και Κοινοτήτων, από το είδος PISTACIA VERA, ποικιλία Κοιλαράτη, (κοινή Αιγίνης) κατά ποσοστό 95% και κατά το υπόλοιπο από τις ποικιλίες Φουντουκάτη, Νυχάτη και Μεγαλόκαρπη όπως αυτή εγκλιματίσθηκε και προσαρμόστηκε στις οικολογικές συνθήκες του Νομού Φθιώτιδας και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός του Νομού Φθιώτιδας ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Οι Δήμοι και Κοινότητες του Νομού Φθιώτιδας όπου καλλιεργείται η φυστικιά και παράγεται το «ΚΕΛΥΦΩΤΟ ΦΥΣΤΙΚΙ ΦΘΙΩΤΙΔΑΣ» (ΠΟΠ) είναι οι εξής:

Επαρχία Δομοκού

Κοινότητες: Αγ. Στέφανος, Αγραπιδιά, Αχλαδέα, Βαρδαλής, Βελεσιωτών, Βουζίου, Γαβρακίων, Εκκάρα, Θαυμακού, Κορομηλέας, Περιβολίου, Πολυδενδρίου, Μαντασιάς, Πουρναρίου, Νέα Μάκριση, Νέο Μοναστήρι, Σοφιάδας, Ξυνιάδας.

Επαρχία Λοκρίδος

Δήμοι: Αμφίκλειας, Αταλάντης, Ελάτειας, Καμένων Βούρλων.

Κοινότητες: Αγ. Μαρίνας, Αγ. Παρασκευής, Αγ. Τριάδος, Αγ. Κων/νος, Αγ. Σεραφείμ, Αγ. Χαράλαμπος, Αγνάντης, Αρκίτσας, Γουλεμίου, Εξάρχου, Καινουργίου, Καλαποδίου, Κάτω Τιθορέας, Κολάκας, Κομνίνης, Κυπαρισσίου, Λαρύμνης, Λευκοχωρίου, Λιβανατών, Μαλεσίνας, Μαρτίνου, Μεγαπλάτανου, Μοδίου, Μώλου, Παναγίτσας, Προσκυνά, Ρεγγινίου, Σκαρφείας, Σφάκας, Τιθωρέας, Τραγάνας.

Επαρχία Φθιώτιδας

Δήμοι: Λαμίας, Μακρακώμης, Σπερχειάδας, Στυλίδας, Υπάτης.

Κοινότητες: Αγ. Μαρίνα, Αγ. Γεωργίου, Αλεποσπίτων, Αμουρίου, Ανθήλης, Ανύδρου, Αργυροχωρίου, Αρχανίου, Αυλακίου, Αχινού, Αχλαδίου, Βαθυκοίλου, Βαρδατών, Βασιλικών, Βίτωλης, Γιαννιτσού, Γλύφας, Γραμμένης, Δαμάστας, Δυοβούνων, Ζηλευτού, Ηρακλείας, Θερμοπυλών, Καλλιθέας, Καμπίων, Καραβόμυλου, Καστρίου, Κλωνίου, Κόμματος, Κομποτάδων, Κωσταλέξη, Λαδικού, Λειανοκλαδίου, Λευκάδος, Λυγαριάς, Μάκρης, Μεξιατών, Μεσοποταμίας, Μοσχοχωρίου, Νέου Κρίκελου, Νεράϊδας, Παλαιοκερασιάς, Πελασγίας, Περιβολίου, Πλατυστόμου, Πτελέας, Ραχών, Ροδίτσης, Ροδωνιάς, Σπαρτιάς, Σταυρού, Στύρφακας, Συκά Υπάτης, Φραντζή, Φτέρης.

3. Το «κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας» έχει σάρκα πράσινη και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος, ως ψημμένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδυασμούς αυτών.

4. Κατά την μεταποίηση του «Κελυφωτού Φυστικιού Φθιώτιδας» απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οιωνδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μεγίστη περιεκτικότητα αλατιού 7% και κιτρικού οξέος 1,5%).

5. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών των φυστικιών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποφλοιωμένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείματα.

6. Η συγκομιδή γίνεται συνήθως στο τέλος Αυγούστου με μέσα Σεπτεμβρίου. Το έδαφος στρώνεται με πάνες και το ώριμο φυστίκι πέφτει επ αυτών με ελαφρό τίναγμα.

7. Το νωπό φυστίκι πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για φυσικό στέγνωμα ή να υφίσταται μηχανική αποξήρανση για να μην μαυρίσει. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα, η δε υγρασία δεν υπερβαίνει το 6,00% με μέγιστη ανοχή 10%.

Η εμπορία φυστικιών Φθιώτιδας, σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών, δεν επιτρέπεται.

8. Το «κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. στο στάδιο της εμπορίας πρέπει να έχει βάρος τουλάχιστον 94 gr/100 φυστίκια.

9. Στο στάδιο της εμπορίας που «κελυφωτού φυστικιού Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά δεν

μπορεί να είναι μικρότερο του 97%.

10. Η εμπορία των κλειστών φυστικιών επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση ή όταν αυτά μετά από μηχανική αποκελύφωση τίθενται στην αγορά, για οποιαδήποτε χρήση, σαν ψύχα.

11. Το «κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν και μετά τη μεταποίηση:

ΠΡΙΝ ΤΗ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ

Υγρασία %	3.75
ξηρά ουσία%	96.25
λιπαρές ουσίες %	51.22
άζωτο Ν%	3.99
Πρωτεΐνες (Ν Χ5,30)	21.15

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 15%.

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης Β1 καθορίζεται σε 0,78 PPB στο προϊόν πριν τη μεταποίηση και σε 0,5 PPB μετά την μεταποίηση.

12. Το «κελυφωτό φυστίκι Φθιώτιδας» Π.Ο.Π. δεν μπορεί να εμπορεύεται για περίοδο μεγαλύτερη των 15 μηνών μετά την συγκομιδή του.

Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτος.

13. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους, 150, 180, 200, 250, 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χονδρική πώληση, η βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5 και μέχρι 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για την συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών φυστικιών.

14. Η μεταξύ του ψησίματος και της συσκευασίας μέγιστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

15. Κατά τη συσκευασία του «Κελυφωτού Φυστικιού Φθιώτιδας» Π.Ο.Π., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά, το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης, το βάρος, η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, με κέλυφος ή ψύχα, ή συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7. Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΦΘ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίνεται από την αρμόδια Τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

16. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών μετά την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317.708 (4)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) «ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Την αριθ. 184/27.10.93 Απόφαση του Πρωθυπουργού και Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την αριθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων.».

5. Τον αριθ. Φ1/1720/10.12.90 αγορανομική διάταξη 38 του Υπ. Εμπορίου σχετικά με την κυκλοφορία φυστικιών Αίγινας και λοιπών φυστικιών με κέλυφος.

6. Του με αριθ. 13/9.6.93 πρακτικό της απόφασης του Διοικητικού Συμβουλίου του Αγροτικού Συνεταιρισμού Αίγινας, σχετικά με την αίτησή τους προς την Δ/νση Γεωργίας Πειραιώς «για αναγνώριση ως προϊόντος ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.), του παραγομένου υπ' αυτού αγροτικού προϊόντος φυστικού Αίγινας.

7. Του με αριθ. πρωτ. 3175/14.6.93 εγγράφου της Δ/νσης Γεωργίας Πειραιώς - Γρ. Γεωργ. Ανάπτυξης σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευομένης ονομασίας προέλευσης του φυστικιού Αίγινας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ με την ένδειξη «ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ» ως προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΦΥΣΤΙΚΙ ΑΙΓΙΝΑΣ» προϊόν Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στη νήσο Αίγινα, και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια του Δήμου ΑΙΓΙΝΑΣ και των Κοινοτήτων της Αίγινας ΚΥΨΕΛΗ, ΜΕΣΑΓΡΟΣ, ΒΑΘΥ και ΠΕΡΔΙΚΑ, από το είδος PISTACIA VERA, ποικιλία Αιγίνης (συνώνυμο Κοιλαράτη, κοινή Αιγίνης) και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής της Νήσου Αίγινας ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Το φυστίκι Αίγινας έχει σάρκα πράσινη και μπορεί να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά, με κέλυφος ή χωρίς κέλυφος, ως ψημμένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδιασμούς αυτών.

3. Κατά την μεταποίηση του φυστικιού Αίγινας απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οιωνδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση κιτρικού οξέος και αλατιού (μέγιστη περιεκτικότητα αλατιού 10% και κιτρικού οξέος 1%).

4. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενιών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η

βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Αύγουστο και Σεπτέμβριο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποφλοιωμένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολλείματα.

5. Η συγκομοιδή γίνεται γύρω στο τέλος Αυγούστου με μέσα Σεπτεμβρίου. Το έδαφος στρώνεται με πάνες και το ώριμο φυστίκι πέφτει επ' αυτών με ελαφρό τίναγμα.

6. Το νωπό φυστίκι πρέπει να αποφλοιώνεται αυθημερόν και να απλώνεται για στέγνωμα για να μην μαυρίσει. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το ενδοκάρπιο ανοίγει εύκολα στα δύο και η ψύχα παύει να είναι ευλύγιστη και σπάει εύκολα.

Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών σκούρου χρώματος ή φυστικιών που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

7. Απαγορεύεται η εμπορία φυστικιών με κέλυφος μικρού μεγέθους και γενικά βάρους κάτω από 90 gr/100 φυστίκια.

8. Απαγορεύεται η εμπορία τυποποιημένων φυστικιών, στα οποία το ποσοστό ανοικτά προς κλειστά είναι μικρότερο του 98%

9. Η εμπορία των κλειστών φυστικιών επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση ή όταν αυτά μετά από μηχανική αποκελύφωση τίθενται στην αγορά, για οποιαδήποτε χρήση, σαν ψύχα.

10. Το «φυστίκι Αίγινας» Π.Ο.Π. πρέπει να έχει την παρακάτω μέση χημική σύσταση πριν και μετά την μεταποίηση:

	Πριν τη Μεταποίηση	Μετά τη Μεταποίηση
Υγρασία %	4.06	1.43
ξηρά ουσία %	95.94	98.57
λιπαρές ουσίες %	58.2	57.9
άζωτο Ν%	3.36	3.44
πρωτεΐνες (Ν Χ 5,30)	17.81	18.23

Επί των ανωτέρω επιτρέπεται ανοχή μέχρι 10%.

Η μέγιστη περιεκτικότητα αφλατοξίνης Β1 καθορίζεται σε 0,78 PPB στο προϊόν πριν την μεταποίηση και σε 0,5 PPB μετά την μεταποίηση.

11. Το «Φυστίκι Αίγινας» Π.Ο.Π. δεν μπορεί να εμπορεύεται για περίοδο μεγαλύτερη των 15 μηνών μετά την συγκομιδή του. Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1η Σεπτεμβρίου κάθε έτους.

12. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην άμεση κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους 200, 250, 500 και 1.000 γραμμαρίων, για δεν την χονδρική πώληση ή βιομηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5 και μέχρι 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για την συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών φυστικιών.

13. Η μεταξύ του ψησίματος και της συσκευασίας μεγίστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

14. Κατά τη συσκευασία των «Φυστικιού Αίγινας» Π.Ο.Π., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και συσκευασίας, η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημμένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, με κέλυφος ή ψύχα, η συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στοι Π.Δ. 81/93, άρθρο 4, παράγραφος 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΑΙΓ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

15. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών μετά την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον Κρατικό Προϋπολογισμό.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317711 (5)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) επιτραπεζίων ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α. Του άθρου 11 του Ν. 2040/92 «ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις» (Α/70).

β. Την απόφαση 184/27.10.93 περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου.

2. Του Π.Δ. 81/93 Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων.

3. Τα Ν.Δ. 1065/71 (ΦΕΚ 278 Τεύχος Α') «Περί κυρώσεως συμφωνίας μεταξύ του Βασιλείου της Ελλάδος και της Αυστριακής Δημοκρατίας αφορώσης εις την προστασίαν των ενδείξεων προελεύσεως, ονομασιών καταγωγής και χαρακτηριστικών προϊόντων της γεωργίας, βιομηχανίας και βιοτεχνίας» και ιδιαίτερα το Παράρτημα Β', σημείο 10 του σχετικού πρωτοκόλλου.

4. Την σχετική αίτηση της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Αλμυρού, περί αναγνώρισης προστευόμενης ονομασίας προέλευσης «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ», αποφασίζουμε:

1. Η ένδειξη «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ» προστατευόμενη ονομασία προέλευσης - Π.Ο.Π. μπορεί να χρησιμοποιηθεί για τις επιτραπέζιες ελιές της ποικιλίας Κονσερβολιά που καλλιεργείται στα διοικητικά όρια των Κοινοτήτων: Αμαλιαπόλεως, Σούρπης, Δρυμώνας, Γαύριανης Αγίων Θεοδώρων Αχιλλείου και Πτελεού της επαρχίας Αλμυρού του Νομού Μαγνησίας και της Κοινότητας Γλύφας του Νομού Φθιώτιδας (της οποίας ο Συνεταιρισμός υπάγεται στη δύναμη της Ε.Α.Σ. Αλμυρού).

2. Η εν λόγω ένδειξη μπορεί να χρησιμοποιηθεί εφ' όσον πληρούνται οι προϋποθέσεις πυ καθορίζονται με την απόφαση αυτή και με τις σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

3. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ» καλλιεργείται σε μια μεγάλη ζώνη κατά μήκος της παραλίας του Παγασητικού κόλπου σε μήκος 30 χιλιμέτρων και βάθος που φθάνει σε υψόμετρο 250 μέτρων.

Η έκθεση της περιοχής είναι νοτιοανατολική με κλίμα εύκρατο και μέση ετήσια θερμοκρασία περίπου 18°C.

Τα εδάφη της περιοχής είναι μέσης συνεκτικότητας ελαφρώς ασβεστούχα με σχετικά καλά ποσοστά οργανικής ουσίας.

4. Η λίπανση των δένδρων επιτρέπεται να γίνεται ως εξής:

Μέχρι 1 μονάδα αζώτου ανά δένδρο κυρίως υπό μορφή ασβεστούχου νιτρικής αμμωνίας.

Μέχρι 0,5 μονάδα φωσφόρου ανά δένδρο τη διετία υπό μορφή υπερφωσφορική.

Μέχρι 1 μονάδα καλίου ανά δένδρο τη διετία υπό μορφή θειϊκού καλίου.

200 γραμμάρια βορίου ανά δένδρο και διετία υπό μορφή βόρακα.

5. Η συλλογή του καρπού γίνεται με το χέρι στο στάδιο της πλήρους ωρίμανσής του.

6. Το μέσο βάρος του καρπού είναι 8 γραμμάρια, η δε σχέση καρπού προς πυρήνα είναι 8,5 έως 10 προς 1.

7. Η καταπολέμηση του δάκου πρέπει να γίνεται με δολωματικούς ψεκασμούς από εδάφους ή με βιολογικές μεθόδους.

8. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου γίνεται με πλαστικά διάτρητα τελάρα των 25 κιλών.

9. Ο ελαιόκαρπος δεν πρέπει να έχει προσβολές από δάκο, να εμφανίζει σημεία κτυπημάτων και να περιέχει ξένες ύλες.

10. Η εκπίκριση γίνεται με την τοποθέτηση του καρπού σε κάδους πλήρεις υδατικού διαλύματος χλωριούχου νατρίου περιεκτικότητας αρχομένης από 5% και σταδιακά φθάνοντας το 8%.

11. Η «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ» διατίθεται ως τελικό προϊόν στην αγορά σε πλαστικά ή λευκοσιδηρά δοχεία των 3,5 και 13 κιλών.

12. Οι εμπορικοί τύποι του τελικού προϊόντος σύμφωνα με το μέγεθός τους είναι οι εξής:

Εμπορικαί ονομασία	Αριθμός καρπών ανά κιλό
SUPER MAMOUTH	91-100
MAMOYTH	101-110
SUPER COLOSSAL	111-120
COLOSSAL	121-140
GIANTS	141-160
EXTRA JUMBO	161-180
JUMBO	181-200
EXTRA LARGE	201-230
LARGE	231-260
SUPERIOR	261-290
BRILLIANT	291-320
FINE	321-350
BULLETS	351-380

13. Ο λογότυπος που προβλέπεται στο άρθρο 4 § 7 σημείο στ., του Π.Δ. 81/93 για τις ελιές «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ» Π.Ο.Π. αποτελείται από τα αρχικά γράμματα του γεωγραφικού ονόματος της ονομασίας προέλευσης, ακολουθούμενα από τον αύξοντα αριθμό του μέσου συσκευασίας και του δύο τελευταίους αριθμούς του έτους παραγωγής και αναγράφονται ως εξής:

ΠΤ - αύξων αριθμός μέσου συσκευασίας / δύο τελευταία ψηφία έτους παραγωγής.

14. Επί των ελαιών «ΚΟΝΣΕΡΒΟΛΙΑ ΠΤΕΛΕΟΥ» Π.Ο.Π. έχουν παράλληλη εφαρμογή οι γενικές και ειδικές διατάξεις του Π.Δ. 81/93 για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα απόφασή μας.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 313051 (6)

Αναγνώριση προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS).

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 και τις διατάξεις της παρ. 4 του άρθρου 3 του Π.Δ/τος 81/93 «προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομαστιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων (ΦΕΚ Α' 36)», όπως οι ανωτέρω διατάξεις της παρ. 1 του άρθρου 1 συμπληρώθηκαν με τις διατάξεις του άρθρου 2 του Π.Δ/τος 291/93 (ΦΕΚ Α' 130).

2. Την αριθμ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «ανάθεση αρμοδιοτήτων στον Υφυπουργό Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνου (ΦΕΚ Β' 836).

3. Την από 23.12.1993 αίτηση του Συλλόγου ΤΥΡΟΚΟΜΩΝ Ν. ΡΕΘΥΜΝΗΣ «περί αναγνώρισης προστατευόμενης ονομασίας προέλευσης (Π.Ο.Π.) του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS).

4. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις της παρούσας απόφασης δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του κρατικού προϋπολογισμού, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Ορισμός

1. Η ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS), αναγνωρίζεται ως προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (Π.Ο.Π.) για το τυρί τυρογάλακτος που παράγεται παραδοσιακά στην Κρήτη, από γάλα πρόβειο ή γίδινο ή μίγμα αυτών.

2. Το γάλα το οποίο χρησιμοποιείται για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πρέπει να προέρχεται αποκλειστικά από την περιοχή ΚΡΗΤΗΣ που οριοθετείται από τα διοικητικά όρια των νομών Χανίων, Ρεθύμνης, Ηρακλείου και Λασιθίου.

Άρθρο 2

Προϋποθέσεις του προς τυροκόμηση γάλακτος.

1. Το γάλα από το οποίο προέρχεται το τυρόγαλα για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πρέπει να πληροί τις εξής προϋποθέσεις:

α) Να προέρχεται από φυλές αιγών και προβάτων παραδοσιακά εκτρεφομένων και προσαρμοσμένων στην περιοχή παρασκευής του τυριού αυτού και η διατροφή τους πρέπει να βασίζεται στη χλωρίδα της ίδιας περιοχής.

β) Να προέρχεται από αμέλξεις, που γίνονται 10 ημέρες τουλάχιστον μετά τον τοκετό.

γ) Να είναι καλής ποιότητας, πλήρες νωπό ή παστεριωμένο.

2. Απαγορεύεται η παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) από τυρόγαλα που προέρχεται από άλλο είδος γάλακτος πλην των καθοριζομένων στο άρθρο 1 της παρούσας.

Στο προς τυροκόμηση για παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) γάλα και τυρόγαλα απαγορεύεται η συμπύκνωση, η προσθήκη σκόνης ή συμπυκνώματος γάλακτος, πρωτεινών γάλακτος, καζεϊνικών αλάτων, χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

3. Επιτρέπεται η προσθήκη παραδοσιακής πυτιάς ή άλλων ενζύμων με ανάλογη δράση.

Άρθρο 3

Τεχνολογία παρασκευής τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

1. Για την παρασκευή του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) χρησιμοποιείται τυρόγαλα, το οποίο πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις του άρθρου 2 της παρούσας.

2. Το τυρόγαλα που προορίζεται για παρασκευή τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) υποβάλλεται σε διήθηση ή φυγοκέντρωση για να απομακρυνθούν τυχόν κόκκοι πήγματος και στη συνέχεια υποβάλλεται σε θέρμανση υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τους 92° C εντός 30 περίπου λεπτών της ώρας. Όταν η θερμοκρασία του τυρογάλακτος είναι 68 - 70° C, προστίθεται σ' αυτό συνήθως μικρή ποσότητα μέχρι 15% κατά βάρος πλήρους γάλακτος πρόβειου ή γίδινου (πρόσγαλα), προερχόμενου από την περιοχή του άρθρου 1 της παρούσας.

3. Η θέρμανση του τυρογάλακτος γίνεται υπό συνεχή ανάδευση μέχρι τη θερμοκρασία των 80°C οπότε εμφανίζονται νυφάδες πήγματος. Στο σημείο αυτό επιταχύνεται ο ρυθμός θέρμανσης μέχρι τη θερμοκρασία των 92°C, ενώ παράλληλα επιβραδύνεται πολύ ο ρυθμός ανάδευσης μέχρι πλήρους παύσης. Στις συνθήκες αυτές δημιουργείται ένα παχύ στρώμα πήγματος στην επιφάνεια του θερμού τυρογάλακτος, το οποίο μετά παραμονή σε ακινησία για 30 περίπου λεπτά μεταφέρεται σε καλούπια και στραγγίζει για 3 έως 5 ώρες.

4. Μετά την στράγγιση προστίθεται στο πήγμα 1,5-2,0% αλάτι (βρώσιμο χλωριούχο νάτριο) αναμειγνύεται προσεκτικά για να αποκτήσει ομοιογενή σύσταση, τοποθετείται σε υφασμάτινους σάκκους και πιέζεται για μία περίπου εβδομάδα κατά τη διάρκεια της οποίας αυξάνεται η οξύτητά του και αποκτά υπόξινη έως όξινη γεύση. Το πιεσμένο πήγμα τοποθετείται σε βαρέλια με πολλή προσοχή κατά τρόπο ώστε να μην υπάρχουν κενά στη μάζα του και μεταφέρεται σε θαλάμους με θερμοκρασία μικρότερη των 10°C, όπου παραμένει για περίοδο δύο τουλάχιστον μηνών να ωριμάσει και στη συνέχεια διατίθεται στο εμπόριο. Κατά τη διάρκεια της ωρίμανσης τα βαρέλια τοποθετούνται ανεστραμμένα στο χώρο ωριμάνσεως με χαλαρά προσαρμοσμένο το κάλυμά τους, ώστε τυχόν η αποβαλλόμενη υγρασία να μπορεί να απομακρυνθεί.

5. Η παρασκευή και η ωρίμανση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) πραγματοποιείται σε εγκαταστάσεις που βρίσκονται στην περιοχή που αναφέρεται στο άρθρο 1 της παρούσας.

Άρθρο 4

Χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)

Τα βασικά χαρακτηριστικά του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) (ποιοτικά, οργανοληπτικά, γευσιογνωστικά κλπ.) είναι:

Χημική σύσταση:
- Μέγιστη υγρασία: 55% κατά βάρος
- Ελάχιστη λιποπεριεκτικότητα επί ξηρού: 45%.

Τύπος τυριού:
- Συνεκτικότητα: μαλακό τυρί με κοκκώδη έως αλοιφώδη υφή.

Σχήμα: άμορφη μάζα.
Επιδερμίδα: δεν έχει.
Μάζα τυριού:
- Υψή: μαλακή, κοκκώδης έως αλοιφώδης.
- Χρώμα: λευκό ως υπόλευκο.
- Οπές: δεν υπάρχουν.

Απαγορεύεται η χρήση στο τυρί χρωστικών, συντηρητικών και αντιβιοτικών ουσιών.

Άρθρο 5

Επισήμανση

Στα μέσα συσκευασίας που περιέχουν τυρί «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) αναγράφονται υποχρεωτικά οι ακόλουθες ενδείξεις:

α) «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS)
β) Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης (ΠΟΠ)
γ) Τυρί
δ) Η επωνυμία και η έδρα του παραγωγού - συσκευαστή
ε) Το βάρος του περιεχομένου.
στ) Η ημερομηνία παραγωγής
ζ) Στοιχεία ελέγχου που αναλύονται ως εξής:
1. Τα πρώτα γράμματα της ονομασίας προέλευσης: ΞΥ - ΚΡ.
2. Ο αύξοντας αριθμός του μέσου συσκευασίας
3. Η ημερομηνία παραγωγής
Παράδειγμα (ΞΥ - ΚΡ - 1113 - 20/2/94).

Οι παραπάνω υποχρεωτικές ενδείξεις αναγράφονται τουλάχιστον στην ελληνική γλώσσα. Τα στοιχεία ελέγχου αναγράφονται με ευθύνη του συσκευαστή κατόπιν έγγραφης άδειας της αρμόδιας Δ/νσης Γεωργίας, η οποία τηρεί ειδικό βιβλίο παρακολούθησης και ελέγχου ανά παραγωγό τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS). Οι ενδείξεις α, β, γ, δ, ε και στ αναγράφονται υποχρεωτικά σε κάθε συνοδευτικό έγγραφο κατά τη διακίνηση του τυριού «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS).

Κατά τα λοιπά η αναγραφή των υποχρεωτικών ενδείξεων γίνεται σύμφωνα με τα καθοριζόμενα στην παρ. 7 του άρθρου 4 του Π.Δ. 81/93.

Άρθρο 6

Γενικές διατάξεις

1. Για θέματα που δεν ρυθμίζονται με την παρούσα από-

φαση έχουν εφαρμογή οι διατάξεις του Π.Δ. 81/93 καθώς και οι σχετικές εθνικές διατάξεις.

2. Απαγορεύεται η παραγωγή, εισαγωγή, εξαγωγή, διακίνηση και εμπορία τυριού με την ονομασία «ΞΥΝΟΜΥΖΗΘΡΑ ΚΡΗΤΗΣ» (XYNOMYZITHRA KRITIS) που δεν πληροί τις προϋποθέσεις της παρούσας.

Η απόφαση αυτή να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ

Αριθ. 317719 (7)

Αναγνώριση Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) «ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΑΡΙΣΑΣ».

Ο ΥΠΟΥΡΓΟΣ ΓΕΩΡΓΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

Τις διατάξεις:

1. Του άρθρου 11 του Ν. 2040/92 «Ρύθμιση θεμάτων αρμοδιότητας Υπουργείου Γεωργίας και νομικών προσώπων εποπτείας του και άλλες διατάξεις».

2. Του Π.Δ. 81/93 «Προϋποθέσεις, όροι και διαδικασία καθιέρωσης ονομασιών προέλευσης γεωργικών προϊόντων».

3. Την αριθ. 184/27.10.93 απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «περί ανάθεσης αρμοδιοτήτων Υπουργού Γεωργίας Φλώρου Κωνσταντίνου» Φ 8368/29.10.93.

4. Την αιρθ. 396851/8.10.92 (ΦΕΚ 626/Β/22.10.92) απόφαση του Υπ. Γεωργίας, σχετικά με την εγγραφή ποικιλιών στον «Εθνικό κατάλογο ποικιλιών και υποκειμένων φυτικών ειδών καρποφόρων δένδρων, θάμνων και λοιπών μικρών καρποφόρων».

5. Του με αριθ. 3951/7.1.94 αίτησης της Ένωσης Αγροτικών Συνεταιρισμών Λάρισας - Τυρνάβου - Αγιάς σχετικά με την αίτηση τους προς τον Υπουργό Γεωργίας για αναγνώριση ως προϊόντος Προστατευομένης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), του παραγομένου υπ' αυτού γεωργικού προϊόντος αμυγδάλου.

6. Του με αριθ. πρωτ. 265/10.1.94 εγγράφου της Δ/νσης Γεωργίας Λάρισας, σχετικά με την καθιέρωση ως προϊόν προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης του Αμυγδάλου Λάρισας, αποφασίζουμε:

Αναγνωρίζεται το προϊόν ΑΜΥΓΔΑΛΟ Λάρισας με την ένδειξη «ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΑΡΙΣΑΣ» ως προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.), εφόσον πληρούνται οι παρακάτω προϋποθέσεις καθώς και οι σχετικές διατάξεις του Ν. 2040/92 και του Π.Δ. 81/93.

1. Η ονομασία «ΑΜΥΓΔΑΛΟ ΛΑΡΙΣΑΣ» προϊόν Προστατευόμενης Γεωγραφικής Ένδειξης (Π.Γ.Ε.) μπορεί να χρησιμοποιείται μόνο για το προϊόν που παράγεται στο νομό Λάρισας και ειδικότερα στα Διοικητικά όρια των Επαρχιών Λάρισας - Τυρνάβου - Αγιάς από τις ποικιλίες Τέξας - Φυράνια - Ρέτσους και Τρόϊτο και το οποίο συγκεντρώνεται, επεξεργάζεται και διατίθεται χονδρικώς ή λιανικώς εντός της περιοχής του Νομού Λάρισας ή στην αγορά της Ελληνικής επικράτειας ή στη Διεθνή Αγορά.

2. Το «αμύγδαλο Λάρισας» (Π.Γ.Ε.) έχει σάρκα άσπρη και φλοιό έντονο καφέ έντονο και να τίθεται στην αγορά ως ξηρό και ως νωπό.

Ως ξηρό τίθεται στην αγορά συνήθως, με φλοιό ή σπάνια χωρίς φλοιό, ως ψημένο ή άψητο, καθώς επίσης και ως αλατισμένο ή ανάλατο ή και σε συνδυασμούς αυτών.

3. Κατά την μεταποίηση - επεξεργασία του «Αμυγδάλου Λάρισας» ΠΓΕ απαγορεύεται η χρησιμοποίηση οιωνδήποτε χρωστικών, γυαλιστικών ή συντηρητικών ουσιών και επιτρέπεται μόνο η χρήση αλατιού (μέγιστη περιεκτικότητα αλατιού 10%).

4. Η καταπολέμηση των εχθρών - ασθενειών γίνεται από το έδαφος με χημική καταπολέμηση, ενώ προτιμάται η βιολογική όταν και εφ' όσον αυτή είναι δυνατή. Χημικές επεμβάσεις απαγορεύονται κατά τους μήνες Ιούνιο και Ιούλιο, έτσι ώστε το τελικό προϊόν που τίθεται στην αγορά αποκελυφομένο, να είναι τελείως απαλλαγμένο από τοξικά υπολείματα.

5. Η συγκομιδή γίνεται γύρω στα τέλη Αυγούστου με μέσα Σεπτεμβρίου. Το έδαφος στρώνεται με πάνες ή δύκτια και τα ξερά αμύγδαλα πέφτουν επ' αυτών με ελαφρό τίναγμα, με μηχανικά μέσα (δονητές) ή συλλέγοντας με τα χέρια.

6. Το «Αμύγδαλο Λάρισας» ΠΓΕ πρέπει να αποφλοιώνεται το συντομότερο και να απλώνεται για στέγνωμα. Η αποξήρανση θεωρείται ικανοποιητική όταν το αμύγδαλο έχει υγρασία μικρότερη του 7%.

Απαγορεύεται η εμπορία «Αμυγδάλων Λάρισας» ΠΓΕ σκούρου χρώματος ή Αμυγδάλων που φέρουν έστω και ελάχιστα ίχνη μυκητολογικών ή εντομολογικών προσβολών.

Απαγορεύεται η εμπορία Αμυγδάλων με κέλυφος μικρού μεγέθους και γενικά βάρους μικρότερου των 40 τεμαχίων/ουγγιά. Οι κατηγορίες διαχωρισμού με βάση το μέγεθος είναι 20-22, 23-25, 26-30 και 31-40 τεμάχια/ουγγιά. Επίσης απαγορεύεται η εμπορία Αμυγδάλων δίχως κέλυφος των οποίων το βάρος ανά ποικιλία και κατηγορία είναι μικρότερο των ακολούθων:

Φυράνια:

Κατηγορία	20-22 τα	100 τεμ.	είναι	135	γρ.
»	23-25 »	100 »	»	118	»
»	26-30 »	100 »	»	101	»

Τέξας:

Κατηγορία	23-25 τα	100 τεμ.	είναι	118	γρ.
»	26-30 »	100 »	»	101	»
»	31-40 »	100 »	»	81	»

Ρέτσους:

Κατηγορία	23-25 τα	100 τεμ.	είναι	118	γρ.
»	26-30 »	100 »	»	101	»
»	31-40 »	100 »	»	81	»

8. Απαγορεύεται η εμπορία τυποποιημένων αμυγδάλων, στα οποία το ποσοστό γερά προς σπασμένα αμύγδαλα είναι μικρότερο του 98%.

9. Η εμπορία των σπασμένων αμυγδάλων επιτρέπεται μόνο όταν προορίζονται για βιομηχανική ή ζαχαροπλαστική χρήση.

10. Τα «Αμύγδαλα Λάρισας» Π.Γ.Ε. δεν μπορεί να εμπορεύονται για περίοδο μεγαλύτερη των 15 μηνών μετά την συγκομιδή τους. Ως αρχική ημερομηνία λαμβάνεται η 1 Οκτωβρίου κάθε έτους.

11. Η συσκευασία του τελικού προϊόντος που τίθεται στην άμεση κατανάλωση είναι για μεν την λιανική πώληση σε διάφανους πλαστικούς σάκκους του 200 - 250 - 500 και 1000 γραμμαρίων, για δε την χονδρική πώληση ή βιο-

μηχανική και ζαχαροπλαστική χρήση, εκτός των ανωτέρω αναφερομένων, επιτρέπεται και η εμπορία σε πλαστικούς σάκκους των 5 και μέχρι 50 χιλιογράμμων ή σε χαρτοκιβώτια με τις ανωτέρω χωρητικότητες.

Αυτοί οι όροι για τη συσκευασία δεν ισχύουν για την εμπορία των νωπών αμυγδάλων.

12. Η μεταξύ του ψησίματος και της συσκευασίας μεγίστη επιτρεπόμενη περίοδος αποθεματοποίησης είναι εκείνη των 10 ημερών.

14. Κατά τη συσκευασία του «αμυγδάλου Λάρισας» Π.Γ.Ε., επί της συσκευασίας αναφέρεται υποχρεωτικά το έτος παραγωγής, η ημερομηνία λήξης και η επεξεργασία που έχει υποστεί το προϊόν (ψημμένο, άψητο, αλατισμένο, ανάλατο, ή συνδυασμός αυτών) καθώς και οι ενδείξεις που προβλέπονται στο Π.Δ. 81/93, άρθρο 4 παράγραφος 7.

Τα στοιχεία ελέγχου αποτελούνται από τα αρχικά γράμματα ΛΑ, τον αύξοντα αριθμό συσκευασίας που δίδεται από την αρμόδια τοπική Δ/νση Γεωργίας του τόπου συσκευασίας και τα δύο τελευταία ψηφία του έτους παραγωγής.

15. Η ημερομηνία λήξης του προϊόντος δεν μπορεί να υπερβαίνει εκείνη των 8 μηνών μετά την συσκευασία, καθώς επίσης και εκείνη της παραγράφου 11 της παρούσας απόφασης.

Από τις διατάξεις της απόφασης αυτής δεν προκαλείται δαπάνη για τον κρατικό προϋπολογισμό.

Η παρούσα να δημοσιευθεί στην Εφημερίδα της Κυβερνήσεως.

Αθήνα, 14 Ιανουαρίου 1994

Ο ΥΦΥΠΟΥΡΓΟΣ

ΦΛΩΡΟΣ ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ